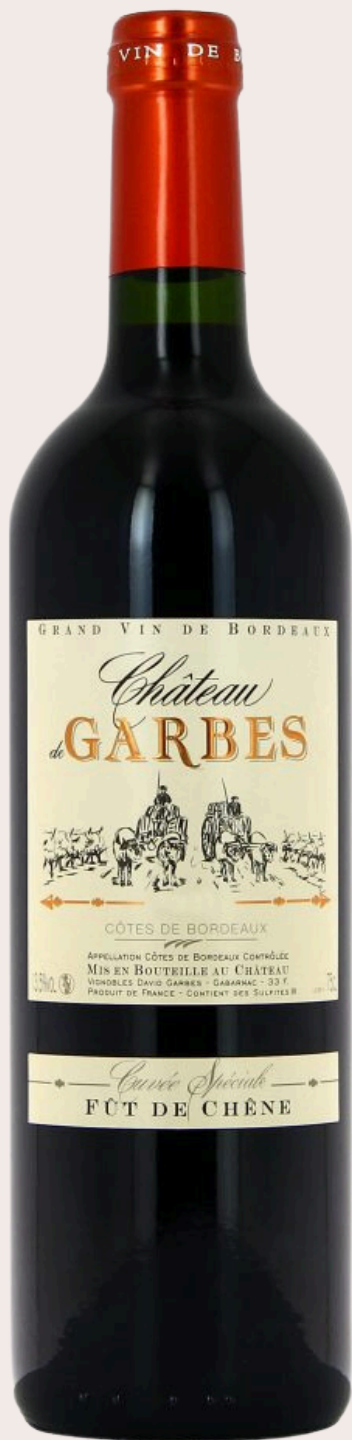


CÔTES DE BX ROUGE CUVÉE FÛT DE CHÊNE



Château de GARBES

LA NAISSANCE D'UN VIN

Nos vins rouges du Château de Garbes sont issus de l'assemblage des trois cépages bordelais : Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon. Cette cuvée en Côtes de Bordeaux Rouge fût de chêne diffère de la cuvée traditionnelle par son élevage d'un an en barrique après vinification. Le Château de Garbes dispose de plus de deux cents barriques soigneusement sélectionnées et renouvelées tous les cinq ans. Cet élevage favorise des notes boisées et fruitées dans l'atteinte d'un équilibre fin et harmonieux.

NOTES DE DEGUSTATION

Sa robe pourpre et brillante révèle un vin de garde charpenté et équilibré qui sera apprécié entre 2 et 10 ans d'âge grâce à sa fraîcheur et son fondu. Son nez est fin et fruité, rehaussé de notes toastées et vanillées naturelles qui accompagnent gracieusement une mise en bouche ample et ronde.

FICHE TECHNIQUE

AOC : Côtes de Bordeaux Rouge
Propriétaire : Vignobles DAVID Garbes
Encépagement : 70% Merlot, 20% Cabernet sauvignon, 10% Cabernet franc
Sols : Argilo-graveleux
Âges moyen des vignes : 30 ans
Degré : 13% vol.
Accords mets & vin : sur viande de gibier, plats orientaux, fromages ou fondant au chocolat
Conseil de dégustation : décantation en carafe avec température de service entre 15 et 18°C
Conservation : de 2 à 10 ans
Conditionnement : bouteille de 75 cl en carton de 6 bouteilles, magnum 150 cl en coffret carton et double magnum de 300 cl coffret bois



105 route de Larrayan
33410 GABARNAC
France



www.chateaudegarbes.fr



05 56 62 92 23



contact@garbes.fr

